

Zitronenhäsli



Zubereitung

1 Ei
100 g Butter
120 g Puderzucker
200 g Mehl
50 g geschälte, gemahlene Mandeln
1 Zitrone, abgeriebene Schale

Glasur:

150 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
rote + gelbe Lebensmittelfarbe
Zuckerdekoration
Rosinen

- Butter + Puderzucker + Ei schaumig rühren
- Abgeriebene Zitronenschale + 1 Prise Salz begeben
- Mandeln + Mehl daruntermischen
- Zu einem Teig zusammenfügen, aber nicht kneten!
- Zugedeckt ca. 1 Stunde kühlstellen
- Ca. 7 mm dick auswallen
- Häsli (ca 12 cm) ausstechen
- Häsli auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
- Ca. 15 Minuten kühlstellen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 200 Grad 10 Minuten backen
- auskühlen
- Puderzucker + Zitronensaft zu Glasur verrühren
- Je eine Hälfte der Glasur mit einer Lebensmittelfarbe verrühren
- Je in eine Ecke von 2 Plastikbeuteln geben
- Spitzen wegschneiden (ca. 1 mm)
- Häsli mit Glasur, Zuckerdekoration & Rosinen verzieren